МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО

Утверждаю
директор техникума
И.П. Новикова
«30» 08 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный №33234), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г., Порядка организации и проведения учебной и производственной практики обучающихся ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания».

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Разницина Розалия Куттусовна, преподаватель

Согласовано с социальными партнёрами:

Директор ООО р-н «Надеждинский» _____ Ксения Александровна Адамова
Подпись МП

Директор ООО «Мираж» _____ Тамара Валерьевна Лебедева
Подпись МП

Директор ИП Попова Кафе «Пицца Рио» _____ Мария Юрьевна Попова
Подпись МП

Директор ООО «Фокус - Ритейл» _____ Ольга Юрьевна Уракова
Подпись МП

Директор ИП Вяткин Ю.Г. «Банкет холл» _____ Юрий Георгиевич Вяткин
Подпись МП

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной практики	**4**
2 Тематический план и содержание учебной практики	**6**
3 Условия реализации программы учебной практики	**8**
4 Информационное обеспечение обучения	**9**
5 Общие требования к организации усвоения ПП	**12**
6 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	**13**

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей программы ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление холодной кулинарной продукции» и основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 260807.Технология продукции общественного питания.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения производственной практики должен приобрести практический опыт:

- в разработке ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- в расчетах массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- в проверке качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов
- в организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- в приготовлении сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- в сервировке и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок,
- в оформлении и отделке сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- в декорировании блюд сложными холодными соусами;
- в контроле качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся по организации приготовления и приготовлению сложных мучных кондитерских изделий;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности на предприятиях ресторанной индустрии.

1.3. Количество часов на производственную практику: 72 часа.

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Поурочный план по производственной практике ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

№ п /п.	Кол-во часов.	Содержание учебной практики. Виды работ.
		Раздел 1. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. Приготовление салатов.
1	6	Технология приготовления и оформления канапе.
2	6	Технология приготовления закрытых и открытых бутербродов.
3	6	Технология приготовления салатов из сырых овощей.
4	6	Технология приготовления салатов из варёных овощей.
5	6	Технология приготовления салатов из мясных продуктов.
6	6	Технология приготовления салатов из рыбы и морепродуктов.
		Раздел 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы и сложных холодных соусов
7	6	Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц.
8	6	Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов
9	6	Технология приготовления холодных блюд и закусок из сельди, рыбы.
10	6	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы..
11	6	Технология приготовления сложных холодных соусов.
12	6	**Дифференцированный зачёт по ПП.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**
Всего:	**72**	

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проходит на предприятиях индустрии питания города Серова. В рамках данного модуля производственная практика предполагает 72 часа, в течение которых обучающиеся приобретают практический опыт по организации приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции, прописанной в программе и той продукции, которая включена в производственную программу конкретного предприятия. По завершении производственной практики по ПМ 02, обучающиеся предоставляют производственную характеристику с места практики и дневник по производственной практике, что является допуском к дифференцированному зачету по производственной практике. Успешно сдавшие проверочные работы допускаются к экзамену квалифицированному по ПМ 02.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по производственной практике:

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Организация процесса приготовления и приготовлениие сложной холодной кулинарной продукции: канапе, легких и сложных холодных закусок, в соответствии с требованиями (ГОСТ, ТТК) и правилами, нормами СанПиН и др. Выполнение требований техники безопасности при работе на слайсере и др оборудовании	Экспертная оценка выполнения практического задания по организации приготовления и приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок. салатов, в соответствии с ГОСТ Р , ТТК, Сан ПиН, инструкций по Т/Б. Органолептическая оценка качества продукции в соответствии с ГОСТ; Оценочный лист
ПК 2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Организация процесса приготовления и приготовлениие сложной холодной кулинарной продукции: холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	Экспертная оценка выполнения практического задания по организации приготовления и приготовлению, сложных холодных блюд из рыбы,

	(домашней) птицы, в соответствии с требованиями (ГОСТ, ТТК) и правилами, нормами СанПиН и др. Выполнение требований техники безопасности при работе на слайсере и др оборудовании	мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. в соответствии с ГОСТ Р , ТТК, Сан ПиН, инструкций по Т/Б. Органолептическая оценка качества продукции в соответствии с ГОСТ; Оценочный лист
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Организация процесса приготовления и приготовление , сложных холодных соусов в соответствии с требованиями (ГОСТ, ТТК) и правилами, нормами СанПиН и др. Выполнение требований техники безопасности при работе на слайсере и др оборудовании	Экспертная оценка выполнения практического задания по организации приготовления и приготовлению сложных холодных соусов., в соответствии с ГОСТ Р , ТТК, Сан ПиН, инструкций по Т/Б. Органолептическая оценка качества продукции в соответствии с ГОСТ; Оценочный лист
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	Экспертная оценка деятельности обучающихся на производственной практике Положительный отзыв руководителя практики от предприятия
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Организация процесса приготовления и приготовлении е сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями (ГОСТ) и правилами, нормами СанПиН и др. Работа на производственном оборудовании в соответствии с правилами эксплуатации оборудования Выполнение требований техники безопасности при работе с инвентарем, оборудованием	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ Экспертная оценка выполнения отчета по практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Организация процесса приготовления и приготовлении е сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями (ГОСТ) и правилами, нормами СанПиН и др. Работа на производственном	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ Экспертная оценка выполнения отчета по практике

	оборудовании в соответствии с правилами эксплуатации оборудования Выполнение требований техники безопасности при работе с инвентарем, оборудованием	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Организация процесса приготовления и приготовлении е сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями (ГОСТ, ТТК, других источников) и правилами, нормами СанПиН	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ Экспертная оценка выполнения отчета по практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность использования ИКТ в решении профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ Экспертная оценка выполнения отчета по практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение норм профессиональной этики	Экспертная оценка деятельности обучающихся на производственной практике Положительный отзыв руководителя практики от предприятия
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Организация процесса приготовления и приготовлении е сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями (ГОСТ, ТТК, других источников) и правилами, нормами СанПиН	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ Экспертная оценка выполнения отчета по практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация процесса приготовления и приготовлении е сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями (ГОСТ, ТТК, других источников) и правилами, нормами СанПиН	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Организация процесса приготовления и приготовлении е сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями (ГОСТ, ТТК, других источников) и правилами, нормами СанПиН	Экспертная оценка выполнения отчета по практике